

**МЕНЮ**

"20" апреля 2023 г.

7-11 лет

**4 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	0,5	0,1	1,5	8
2005	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	16	15,2	9,3	237
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,2	21,4	145
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>				<b>23</b>	<b>20,9</b>	<b>66,9</b>	<b>544</b>
Цена за единицу услуги "завтрак" - 95,00 руб.							
<b>Обед</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,8	5,7	14,3	120
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	20,8	21	0,5	274
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,5	1,1	2,5	26
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	150	3,4	4,3	31,6	179
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		10,1	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>				<b>33,2</b>	<b>37,8</b>	<b>92,2</b>	<b>847</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 115,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	0,4	0,3	10,3	47
<b>Итого</b>				<b>8,3</b>	<b>8,1</b>	<b>41,9</b>	<b>277</b>
Цена за единицу услуги "полдник" - 75,00 руб.							
<b>Всего</b>				<b>64,5</b>	<b>66,8</b>	<b>201</b>	<b>1668</b>

Повар

(Н.Н.Шенкаренко)